



Om korrekt behandling af

Silikoneform

Rød/hvid/grå silikoneform fra Silikomart

Anvendelse:

Silikoneformen er velegnet til bagning og frysning af stort set alle typer af brød- og kagedeje, mousser, is og parfait. Formen kan bruges i fryser og ovn (undgå grillfunktion), da den kan tåle fra -60 °C til 230 °C.

Smøring:

Formens glatte overflade bevirker, at emnet som man bager eller fryser, slipper formen let. Derfor behøver du ikke at smøre formen inden brug. Til gengæld anbefaler vi dog alligevel at smøre formen, hvis du ønsker en sprød overflade på det emne, som du bager.

Bemærk:

Vær opmærksom på, at emnet skal have en fast konsistens, før det kan fjernes fra formen uden at gå i stykker. Da formen er blød, fraråder vi at støbe chokolade i den, da den størknede chokolade let kan knække. Det er i øvrigt heller ikke muligt at banke lufthuller ud af chokoladen. Brug hellere en rigtig chokoladeform.

Vedligeholdelse:

Silikoneformen skal vaskes i varmt vand eller i en opvaskemaskine UDEN opvaskemiddel. Dette skyldes, at sæbe udtørre silikoneformen.

Følger du disse råd, vil du have glæde af din silikoneform de næste mange år.

Med venlig hilsen
Kunst og Køkkentøj

Kunst og Køkkentøj
Østergade 26
1100 København K

Kunst og Køkkentøj
Åboulevarden 41
8000 Aarhus C

Tlf. (+45) 33 13 29 28
kunstogkokkentoj.dk
post@kunstogkokkentoj.dk